



**JUNY**

***Un curs més, treballant plegats!!***

Benvolguts, benvolgudes,  
El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquest espai per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Conjuntament amb l'escola i les famílies hem treballat de valent:

**1 - Per a contribuir a millorar el nostre entorn i la salut de les persones, posant, com sempre, la mirada en els infants i joves de l'escola.** La feina que fem plegats, és molt engrescadora.

**2 - Per a minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació** que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja, actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

**3 - Per a impulsar la formació** dels nostres equips, mitjançant el Rocaforma't, destacant les formacions sobre coeducació i l'enfocament restauratiu global.

Algunes de nosaltres seguim durant els casals d'estiu i preparant el curs vinent.

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

**DILLUNS**

**2**  
Amanida de llacets  
  
Croquetes de bacallà amb enciam i blat de moro  
Fruita de temporada

**9**  
  
**Festa**

**16**  
Mongeta i patata bullida

Pizza bolonyesa vegetal, enciam i blat de moro  
Fruita de temporada

**DIMARTS**

**3**  
Paella de verdures  
  
Truita patata amb pastanaga ratllada i olives  
Fruita de temporada

**10**  
Espaguetis italiana  
  
Delícies de lluç amb enciam i olives  
Fruita de temporada

**17**  
Amanida de llacets tricolor

Truita patata i ceba amb enciam i cogombre  
Fruita de temporada

**DIMECRES**

**4**  
Mongeta i patata bullida  
  
Mandonguilles mixtes amb xampinyons  
Fruita de temporada

**11**  
Empedrat de mongetes  
  
Pollastre amb salsa de verdures i patata panadera  
Fruita de temporada

**18**  
Cigrons amb ou dur i oli d'oliva

Lluç al forn amb salsa verda i arròs pilaf  
Fruita de temporada

**DIJOUS**

**5**  
Crema de porro  
  
Llenguadina al forn amb mongetes seques  
Fruita de temporada

**12**  
Arròs tres delícies  
  
Truita paisana amb enciams i raves  
Fruita de temporada

**19** **FI DE CURS**  
Arròs amb salsa de tomàquet

Pollastre arrebossat amb xips  
Gelats de gel

**DIVENDRES**

**6**  
Llenties estofades  
  
Pollastre al forn amb enciam i tomàquet  
iogurt natural

**13**  
Crema de carbassó  
  
Salsitxes de porc amb samfaina  
Fruita de temporada

**20** **NO SERVEI DINARS**

**Bon Estiu**

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

Benvolgudes famílies,

Tenim la sort de viure en una cultura amb una àmplia tradició culinària on prima una dieta equilibrada. Els nostres plats conserven el nom gastronòmic corresponent perquè creiem que la gastronomia forma part de la nostra cultura.

Destaquem que tots els nostres plats són elaborats sobre les bases de la cuina tradicional catalana i mediterrània. Tenim el segell Marca **Cuina Catalana**.

Els nostres Caps de Cuina, cuiners i cuineres, fan processos d'aprenentatge a fi d'aconseguir traslladar a la cuina de col·lectivitats tota la cultura gastronòmica de la cuina tradicional. Realitzem tallers de cuina per treballar noves receptes i millorar-ne d'altres.

D'acord amb el nostre compromís amb l'RSC, un dels nostres eixos de treball és millorar la salut de les persones. Cada temporada revisem les nostres propostes de menús per introduir de manera progressiva, i d'acord amb l'escola, les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat (ASPCAT).



**C!**  
**CUINA CATALANA**

## MÉS



**Fruites**



**Hortalisses**



**Llegums**



**Fruita seca**



**Activitat física i social**

## CANVIEU A



**Aigua**



**Aliments integrals**



**Oli d'oliva**



**Aliments de temporada i proximitat**

## MENYS



**Sal**



**Sucre**



**Carn vermella i processada**



**Aliments ultraprocessats**